6/A

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

75e Année — N° 11 15 Juin 1958

LE FOLLETAGE

NSP
RAM
MM

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
16 JUN 1958

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

Contre le Mildiou de la vigne

le plus moderne des fongicides organo-cupriques

WD

- **Efficacité immédiate renforcée**
- **Persistance supérieure**
- **Commodité d'emploi étonnante**
- **Enfin le BORTÈNE "58" est BLEU et MARQUE**

17 pour cent de cuivre métal,
soit 68 pour cent de SULFATE DE CUIVRE
6,8 pour cent de ZINEBE Montecatini
APV n° A 7188 — Procédé breveté
n° 745 055

C'est un produit conçu et fabriqué par la

Cie BORDELAISE des produits chimiques

Documentation gratuite sur simple demande
Agence du Midi : 6, Rue de la République - MONTPELLIER

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

—

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directions des Services agricoles, du Service de la protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

●

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

FORME PAR AN

2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

●

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés.

●

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1300 Frs — PAYS ÉTRANGERS 2500 Fr

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMÉRO : 100 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 50 FRANCS

C. C. Postal 786 Montpellier

●

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1 bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

Téléphone 72-59-76

contre le mildiou :

du PREMIER au DERNIER traitement !

AMAC • 24, AVENUE DE L'OPÉRA • PARIS 1er

SULFATEZ

MACCLESFIELD

SULFATE DE CUIVRE - BOUILLIE

PREVENEZ ET COMBATTEZ

le MILDIOU

par des **POUDRAGES A SEC**

au Carbonate de Cuivre DÉPLOYÉ **C. C. D.**

12,5 pour cent de Cuivre Métal
Supéractif — Inaltérable — Adhésif
Aucun danger de brûlure

Emile DUCLOS et Cie
31, rue Grignan, MARSEILLE
— Téléphone : DR. 63-77 —

VITICULTEURS !

Pour **A**méliorer **C**onserver VOS **VINS**

Utilisez

L'ACIDE **TARTRIQUE**

ET

L'ACIDE **CITRIQUE**

Produits des Anciens Etablissements
MANTE & Cie, 20, Cours Pierre-Puget, 20
TÉL. DRAGON 41-38 — MARSEILLE

Economisez
le Cuivre...
BLEUFIX
MOUILLANT
ADHÉSIF
LA LITTORALE
BÉZIERS

75me Année — No 11 15 Juin 1958

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — Le folletage en mai 1958. 241

P. Grignac. — Cinq années de culture du genêt d'Espagne *(à suivre)*. 247

A. Prax. — Les pharmaciens peuvent-ils vendre des vins fins et des liqueurs ? 255

Questions diverses. — Saviez-vous que... 256

Informations. — Ecoles régionale de viticulture de Beaune (Cote d'Or). . 257

Ecole d'Arboriculture Fruitière, d'Horticulture et de Viticulture d'Ecully (Rhône). 258

Ecole d'Agriculutre et de Viticulture « Charlemagne ; à Carcassonne. 259

Petiie Correspondance. 259

Bulletin commercial — Bulletin météorologique.

CHRONIQUE

Le folletage en mai 1958

Le folletage est un flétrissement suivi ou nom de dessiccation du feuillage qui se produit au cours de vents violents survenant dans certaines conditions ; ce terme est aussi usité pour désigner *l'apoplexie* mais il vaut mieux renoncer à cet usage qui qui est à l'origine d'une certaine confusion.

Il se manifeste du printemps à l'automne ; mais c'est au printemps qu'il est le plus fréquent et le plus spectaculaire comme le mois de mai 1958 vient d'en donner de nouveaux exemples dans plusieurs vignobles français.

Le folletage de printemps. — Dans les cas bénins, il se produit un flétrissement brusque de l'extrémité des rameaux et des jeunes feuilles, organes qui deviennent mous et qui pendent. Une nuit humide ou une pluie suffit à les ramener à l'état normal et il n'y a pas de dommage apparent.

Il en est autrement dans les folletages intenses. Les rameaux se dessèchent sur une longueur variable ou même en totalité ;

les feuilles inférieures peuvent être intactes ; celles qui se trouvent en situation médiane se dessèchent en partie dans les régions du limbe les plus éloignées des nervures et sur les bords (comme par l'apoplexie, le mécanisme est analogue) ; les feuilles supérieures se dessèchent en totalité. En outre, le vent violent en emporte ou en déchire beaucoup. Les inflorescences sont flétries et desséchées en totalité ou partiellement. Enfin, les rameaux présentent souvent, mais non toujours, d'un seul côté, à leur base généralement et sur une longueur variable, des taches noires qui correspondent à une nécrose épidermique ou, en tout cas, superficielle.

Le diagnostic histologique est assez délicat parce que les symptômes internes restent très discrets lorsque l'accident se borne à un flétrissement passager et à la dessiccation de quelques extrémités ; mais il est possible dans le cas de folletages intenses.

Dans les rameaux, le bois brunit, les vaisseaux sont flétris, le liber obturé par des dépôts compacts, ces caractères étant moins marqués vers la base ; l'épiderme peut être nécrosé à l'emplacement des taches noires du rameau et les cellules voisines de l'écorce sont remplies de colorant rouge. Des thylles peuvent apparaître dans les vaisseaux du bois ; elles sont petites et peu nombreuses et leur formation n'est pas un phénomène constant ni fréquent.

Les *branches à fruit* sont fortement affectées. le bois de l'année précédente (sarment) est intact mais le bois nouveau est tué, bruni ainsi que l'assise génératrice libéro-ligneuse et les rayons médullaires à ce niveau. Le liber obturé en partie est localement nécrosé.

La *tige* (greffon et sujet) et les *racines* portent les mêmes lésions internes, moins graves en général, et n'affectant pas la totalité de l'anneau libéro-ligneux.

Allure, dégâts. — Dans le vignoble, les souches affectées sont groupées en nombre variable en formant une ou plusieurs taches dans les parcelles, avec des exemplaires dispersés, ou en occupant une ou plusieurs lignes (porte-greffe), ou toute la parcelle. Et comme le phénomène survient soudainement il paraît très inquiétant.

Les plantes folletées ne meurent pas ; des entrecœurs se développent consécutivement à la mort de l'extrémité du rameau et aux lésions internes, à tous les nœuds, et il se forme une nouvelle végétation plus ou moins faible. Mais, si elles ne meurent pas, elles sont parfois très affaiblies.

Mécanisme. — Le mécanisme du folletage est une très intéressante application des données générales sur lesquelles repose l'économie de l'eau dans la plante, c'est-à-dire son absorption par les racines, ses mouvements dans les tiges et son élimination par la transpiration. En effet, les organes affectés (sommets des rameaux par exemple) et la nature comme l'emplacement des

Folletage du *Cardinal*
greffé sur *161-49 C.* (Vaucluse)

tissus atteints suggèrent que la dessiccation survient à l'extrémité des trajets vasculaires opposée aux racines et c'est une évidence que toutes les lésions et tous les dommages sont provoqués par un manque d'eau brusquement suscité.

En reprenant rapidement, aussi simplement que possible, les données élémentaires actuellement admises à ce sujet, on peut

dire que l'eau va des racines aux feuilles en une colonne continue dans les vaisseaux du bois ; au sommet, la vapeur d'eau perdue par la transpiration suscite un déficit de pression de diffusion dans les cellules des feuilles où l'eau pénètre depuis les éléments vasculaires dont le contenu est ainsi placé sous tension ; la tension au sommet est transmise au bas de la colonne jusqu'aux racines vivantes des racines dans lesquelles le déficit de pression augmente ce qui accroît l'absorption de l'eau du sol.

Dans les conditions normales, les variations de la transpiration modifient parallèlement la tension sur le contenu des vaisseaux et l'absorption par les racines : c'est un mécanisme très sensible et très souple par lequel la plante peut s'adapter aux changements progressifs qui surviennent dans le milieu, changements auxquels elle peut opposer encore d'autres systèmes.

Dans les conditions du folletage la tension s'élève fortement et brusquement à la suite d'une transpiration très active ; l'eau perdue n'est pas compensée par une égale absorption par les racines et les extrémités des vaisseaux se vident ; mais, auparavant l'eau quitte les cellules voisines des vaisseaux du bois fonctionnels et ces cellules meurent par plasmolyse si le phénomène atteint un stade irréversible ; les lésions internes, le flétrissement, la dessiccation des organes, etc... n'ont pas d'autre cause.

Le folletage est donc l'effet d'une très forte et soudaine transpiration, mais il est en rapport avec l'absorption de l'eau par les racines et avec les conditions du déplacement de l'eau dans les tiges.

Conditions de déclenchement. — Il est certain que le folletage est déclenché par une transpiration excessive et il peut paraître évident qu'un vent violent accroisse la transpiration : c'est loin d'être le cas car le mistral et la tramontane, violents mais soufflant en atmosphère sèche, ne provoquent pas de tels effets ; le mécanisme est plus compliqué et, pour le comprendre, il faut considérer les conditions dans lesquelles s'effectue la transpiration.

La vapeur d'eau est émise presque exclusivement par les stomates qui ne s'ouvrent qu'à la lumière ; les pertes d'eau sont très variables : elles s'élèvent avec le déficit de saturation de l'air, avec la température de la feuille et avec le degré d'ouverture des stomates qui dépend de la turgescence des cellules de garde et donc de celle des autres cellules ou, pour parler moins justement mais plus simplement, de la teneur des organes en eau. C'est ce dernier point qui est important.

Le folletage survient toujours au terme d'une période pluvieuse par la chute brusque de l'humidité relative de l'air. Et voici ce qui se passe. Pendant la période pluvieuse, le feuillage est mouillé, la température des feuilles peu différente de celle de l'air, l'atmosphère est saturée, la transpiration est faible ou nulle, les racines continuent à absorber de l'eau — c'est pourquoi les plants racinés que l'on greffe sur place pleurent après décapitation — et les cellules des feuilles, turgescentes, maintiennent sur leurs parois une pression élevée : c'est le mécanisme même qui provoque l'ouverture des stomates. Pour qu'il joue à plein, le sol doit être détrempé et renfermer de l'eau libre.

Lorsque les conditions se renversent par une chute rapide de l'état hygrométrique, la transpiration devient intense par des stomates largement ouverts, et qui restent ouverts, la tension sur la colonne d'eau s'accroît et les vaisseaux du bois se vident par le haut, parfois sur d'autres points de leurs trajets, lorsque l'absorption par les racines ne couvre plus les besoins.

Le rôle du vent est donc indirect : il contribue à ressuyer rapidement le feuillage et la surface du sol et à maintenir dans l'air environnent un déficit de saturation élevé. Il est clair que par temps calme l'état hygrométrique de l'air ne peut s'abaisser que très lentement au voisinage du feuillage et du sol humectés et que, pendant ce temps, la transpiration se rétablissant progressivement, la turgescence des cellules diminuant, les stomates peuvent reprendre leur rôle régulateur.

Les lignes très sommaires auxquelles je ramène volontairement le phénomène sont cependant suffisantes pour la compréhension des principaux faits de la pratique. On comprend, notamment, que le folletage ne puisse être provoqué par des vents même très violents survenant au cours d'une période sèche. Mais il y a bien d'autres faits intéressants.

— • —

Les folletages récents dont j'ai eu connaissance se sont produits en mai dans plusieurs régions : Vaucluse (nombreux), Var, Vallée du Cher (Saint-Aignan), Cosne (Nièvre) et vraisemblablement en Charente. Ils paraissent être consécutifs à une période pluvieuse survenue du 8 au 11 mai et à une seconde période semblable du 14 au 15 mai : je regrette de ne pas être plus précis mais on peut sans doute reconstituer sur place les événements bien mieux que je ne le fais de loin.

Les observations faites cette année confirment ce que l'on savait des circonstances qui contribuent à aggraver l'accident ou à le déclencher indirectement.

Age des vignes. — Les vignes jeunes sont les plus sensibles parce qu'elles ont un feuillage relativement important alors que leur système radiculaire, incomplètement développé, absorbe moins d'eau et que la tige, de faible diamètre ne peut en transporter beaucoup. Et puis, il y a la soudure qui est plus ou moins complète.

Développement du feuillage. — Le folletage ne peut survenir que dès que les feuilles sont suffisamment nombreuses. Mais on s'expliquera sans doute, sans que j'insiste, pourquoi les jeunes sont plus sensibles.

Sols. — Les sols humides à l'excès sont favorables parce que très vite saturés d'eau et convenant mal à l'expansion du système radiculaire ; c'est aussi le cas des sols peu profonds, à sous-sol rocheux ou imperméable ; les sables sont aussi, on peut se l'expliquer, de bons milieux pour le folletage. En gros, toutes les terres peu favorables au développement des racines, ou rapidement saturées d'eau, rendent les vignes plus vulnérables.

Porte-greffes. — Les variétés dont la tige grossit peu rendent les greffons plus sensibles, on voit pourquoi. C'est le cas des variétés de *Vitis riparia* et des hybrides de *riparia-Berlandieri*.

Si le cas du riparia est bien connu celui du *5 BB* l'est moins ; or, c'est un porte-greffe catastrophique, pour le *Servant* notamment ; il ne l'est guère moins pour le *18.315 S. V.* : en juin 1956, il s'est produit de multiples folletages avec cet assemblage et aussi en 1953 avec *Ugni blanc/5 BB*.

Le *161-49 C.* a le pire des comportements ; une bonne moitié des écantillons que j'ai examinés cette année est constituée par de jeunes vignes greffées sur *161-49 C.* On sait que les vaisseaux du bois de cette variété sont bourrés de thylles qui les obturent et qui s'opposent ainsi à l'arrivée de l'eau jusqu'au feuillage dans les conditions d'une transpiration intense. Il est vraisemblable que la thyllose chronique de ce porte-greffes est une réaction aux variations de tension sur le contenu des vaisseaux et qu'elle peut s'expliquer par des particularités anatomiques.

Le folletage des vignes greffées sur 161-49 C., souvent bénin, simple fléchissement dont les effets peuvent disparaître à la faveur d'un temps humide, plus accentué dans le Sud de la France que dans le Nord (viticole), peut être très grave et très sérieux dans ses consiquences.

Traitements. — Il n'y en a pas. On peut rogner sévèrement pour obtenir le développement des entrecœurs inférieurs.

Le folletage peut survenir à la fin de l'automne ; il est alors à l'origine de très graves dégâts, plus graves que ceux du folletage de printemps ; mais ils ne sont visibles que cinq mois plus tard.

J. Branas.

Cinq années de culture du genêt d'Espagne

La culture du genêt d'Espagne a débuté dans le département de l'Hérault en 1953, lorsque l'Usine d'Aspiran réorganisée par l'Union Textile et Papetière du Languedoc (U.T.E.P.A.L.) fut équipée pour l'utilisation de 25 à 30 tonnes de tiges de genêt par jour en vue de l'extraction des fibles textiles et de la production de carton.

L'approvisionnement de l'usine fut assuré par le genêt spontané récolté dans les peuplements naturels ; mais, rapidement il parut souhaitable de compléter ces apports par la production de genêt cultivé.

Aussi, une coopérative des producteurs de genêt fut-elle créée afin d'installer 500 hectares de culture de genêt et le Laboratoire d'Agriculture de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier intalla, au printemps 1953, une parcelle expérimentale afin de résoudre les problèmes techniques posés par cette nouvelle culture.

Nous avons publié dans cette revue les premiers enseignements tirés de cette expérimentation dans un article intitulé : « Essai du culture du genêt d'Espagne » (numéro du « *Progrès Agricole et Viticole* » du 17-31 juillet 1955). De plus, une étude sur la biologie de la plante, complétée par les résultats, jusqu'en 1955, de la culture expérimentale, a paru dans les Annales de l'Amélioration des Plantes de l'I.N.R.A. sous le titre : « Le Genêt d'Espagne, *Spartium junceum* L., plante textile » en 1956, livraison n° 4.

Dans cet article, nous nous proposons d'une part d'exposer les résultats obtenus sur la culture expérimentale en 1956 et 1957 et d'autre part d'étudier la rentabilité de la culture du genêt d'Espagne.

I. — LA CULTURE DU GENÊT D'ESPAGNE DE LAVALETTE.

A) *Mise en place de la culture :*

La genetière de Lavalette, établie en mars 1953 au champ de la Sablière (superficie : 66 ares), fut réalisée dans le but de déterminer :

— le niveau des rendements susceptible d'être atteint ;
— le rythme des récoltes et l'époque des coupes ;
— les peuplements les plus avantageux ;
— les soins culturaux et les traitements nécessaires ;
— les fumures ;
— la durée d'exploitation ;
— enfin, la rentabilité de la culture.

Pour cela, la partie centrale est réservée à un essai de peuplement et de fumure, les autres parties du champ sont conduites en culture normale.

Quatre peuplements sont expérimentés dans l'essai :

25.000 plantes à l'ha., écartement des lignes 2 m., 5 plantes au mètre sur la ligne.

33.333 plantes à l'ha., écartement des lignes 1,5 m., 5 plantes au mètre sur la ligne.

50.000 plantes à l'ha., écartement des lignes 1 m., 5 plantes au mètre sur la ligne.

100.000 plantes à l'ha., écartement des lignes 2 m., 20 plantes au mètre sur la ligne.

Chaque peuplement est représenté par 2 parcelles de 5 lignes chacune, les lignes ayant 39 m. de longueur.

La culture normale a un peuplement de 121.200 plantes environ à l'hectares au mètre sur la ligne.

L'essai de fumure phosphopotassique recoupe l'essai de peuplement. Trois parcelles de 3 m. de large et de 70 m. de long sont disposées au hasard pour chaque fumure essayée.

Les fumures envisagées au début n'ayant donné aucun résultat, les traitements suivants sont comparés depuis 1956.

Les parcelles « *témoins* » ne reçoivent pas de fumure. Sur les parcelles « *fumure de fond* » a été épandue une fumure de l'ordre de 2.000 kg. de superphosphate de chaux à 16 pour cent de P^2O^5 et de 1.000 kg. de chlorure de potassium à 58 pour cent de K^2O soit 320 unités de P^2O^5 et 580 de K^2O à l'hectare.

PLAN DE L'ESSAI

2 m. × 0,2	1 m. × 0,2	2 m. (semoir)	1,5m × 0,2	1,5m × 0,2	1,5m × 0,2	2 m. × 0,2	2 m. (semoir)	1 m. × 0,2
Témoin 0 + exportation Fumure de fond Fumure de fond + exportation Témoin Fumure de fond Témoin Fumure de fond + exportation 0 + exportation Fumure de fond Fumure de fond + exportation Témoin 0 + exportation				Coupe la deuxième année				

Les parcelles « *exportations* » recevront chaque année des fumures P et K équivalant au triple des exportations dues à la récolte de genêt de l'année ; ainsi, en février 1956, une fumure de 650 kg. de superphosphate et de 600 kg. de chlorure de potassium à l'hectare a été épandue sur les parcelles « *exportations* ».

Par contre, la partie hors essai n'a pas reçu de fumure à l'installation, ni au cours de la culture ; elle a été semée au semoir à céréales à raison de 4 kg. de semences à l'hectare, soit 50 graines au mètre (faculté germinative 35 pour cent).

B) *Rappel des résultats antérieurs à 1956 :*

Les récoltes de l'essai ont été effectuées soit à la faucille, soit à la cisaille étant donné l'exiguité des parcelles.

Les rendements en tige vertes en kg. par hectares obtenus sont les suivants :

	5 plantes au mètre			20 plantes au m.
Ecartement entre les lignes :	1 m.	1,5 m.	2 m.	2 m.
1953 (année du semis)	3.590 kg	2.460 kg	2.245 kg	2.900 kg
1954 (année du semis)	20.360 kg	17.625 kg	13.710 kg	15.580 kg
1955 (année du semis)	23.910 kg	22.180 kg	18.240 kg	21.020 kg

On constate que les écartements les plus faibles procurent les rendements les plus élevés. L'augmentation de la densité des plantes sur la ligne ne compense pas la perte d'une ligne.

Par contre, les parcelles ayant reçu une fumure et les parcelles témoins ont donné des résultats identiques ; aussi, à partir de 1955, nous avons utilisé des fumures plus importantes.

De plus, les deux parcelles à l'écartement entre lignes 1,5 m. soumises à la coupe l'année du semis, encadrent une parcelle également à l'écartement 1,5 m. qui n'a été coupée que la deuxième année. Ensuite, la totalité du champ est coupée chaque hiver.

	Rendement en tiges vertes à l'hectare	
	Coupe l'année du semis	Coupe le deuxième année
1953	2.460	0
1954	17.625	27.200
1955	22.180	25.150
Total	42.265	52.350

Ainsi, dans le cas de notre culture où les plantes ont eu un développement faible l'année du semis par suite de la sécheresse du printemps et de l'été 1953, il eût été préférable de ne pas pratiquer de récolte la première année.

C) 4me *année de culture : année 1956 :*

1° Développement du genêt :

Le départ en végétation fut tardif à cause du printemps particulièrement froid, les premiers bourgeons apparurent sur les tiges recépées le 10 avril. Par la suite, les réserves d'eau accumulées pendant l'hiver (décembre 321 mm., mars 106 mm.) et la pluviométrie relativement abondante de l'été (juillet 62 mm., août 20 mm., septembre 60 mm. permirent la formation et la croissance de nombreuses tiges principales et surtout une production très importante des tiges secondaires nées tradivement sur la souche.

La floraison fut retardée : apparition des premières fleurs le 26 juin, pleine floraison le 19 juillet.

La croissance se poursuivit sur les tiges principales jusqu'en août et sur les tiges secondaires et les ramifications jusqu'aux premières gelées.

Il n'y eut pas de repos végétatif d'été ce qui se traduisit par rendement élevé.

2° Travaux culturaux :

Les travaux culturaux, comme les deux années antérieures, ont été peu nombreux.

Un binage réalisé à la charrue vigneronne munie de lames coupantes a permis, fin avril, de détruire la végétation adventice et de déchausser légèrement les plantes afin de faciliter la coupe ultérieure.

Nous n'avons pas eu à traiter contre la pyrale du genêt. Celle-ci n'est apparue dans la culture que très sporadiquement fin septembre et n'a pas causé de dégâts.

Par contre, la présence et l'extension de foyers de rhizoctone violet nous ont amené à envisager la lutte contre ce parasite.

Le rhizoctone provoque la dessiccation et la mort des plantes créant ainsi des vides de plus en plus importants dans les peuplements.

Le 12 juin, nous avons traité les différents foyers et leurs abords immédiats avec une solution de formol du commerce à cinq pour cent.

Le traitement a été fait de la façon suivante : les plantes ont été déchaussées afin de mettre les collets hors de terre (le para-

site étant cantonné sur les collets et le sommet des pivots radiculaires). Ensuite, les bases des plantes ont été arrosées au moyen de la solution de formol à raison de 50 l. par mètre et recouvertes aussitôt soigneusement de terre.

Le traitement a été très efficace. Dès le 15 juillet, on remarquait que certaines plantes en voie de dessiccation reformaient de nouvelles tiges et que l'extension du parasite était arrêtée sur le bord des foyers. Au mois de septembre, les jeunes plantes provenant de semis effectués après le traitement sur les foyers se développaient normalement.

Pour permettre la destruction totale du parasite, un second traitement a été nécessaire au cours du mois de septembre. Effectué sur deux foyers seulement, il a provoqué l'élimination du parasite.

Par contre, sur les autres foyers où il nous a été impossible de faire la deuxième application, la destruction n'a pas été complète et, en 1957, on remarquait sur leurs bords de nouveaux dégâts.

3° Récolte :

a) *Influence du peuplement :*

Sur la partie en essai, le genêt a été coupé à la cisaille et lié à la main.

Rendements obtenus en quatrième année suivant les peuplements :

	5 plantes au mètre			20 plantes au m.
Ecartements :	1 m.	1,5 m.	2 m.	2 m.
Rendement en vert kg/ha.....	29.460	26.620	21.610	25.590
Rendement en mat. sèche kg/ha.....	13.850	12.120	9.840	11.520

Les résultats de quatrième année confirment ceux obtenus précédemment. Ce sont les écartements les plus faibles qui donnent les rendements les plus élevés.

Malgré les fortes fumures phosphopotassiques apportées, il n'y a pas de différences significatives entre les parcelles fumées et les parcelles témoins.

De même, les parcelles à l'écartement de 1,5 m., soit coupées la première année, soit coupées seulement la deuxième année, donnent des rendements comparables (26.620 kg. et 26.640 kg.).

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers
(Hérault)

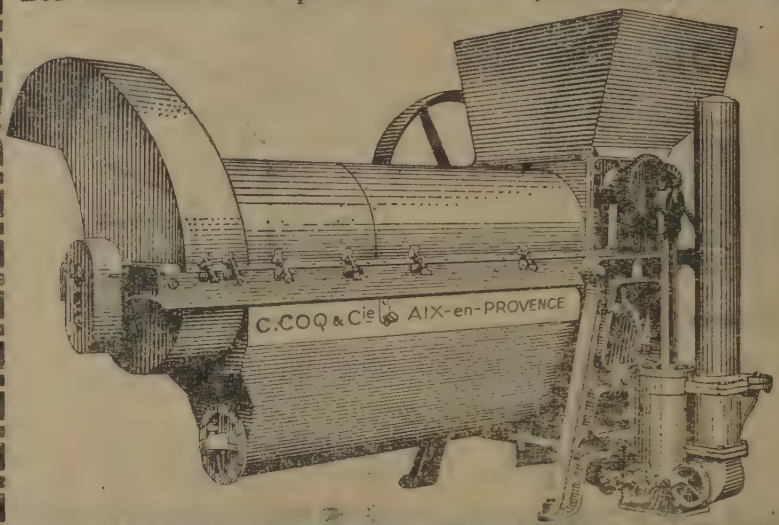
AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

C. COQ & Cie, Aix-en-Provence

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS
Sté en Cte par actions, capital 45 millions

Les machines les plus modernes pour l'équipement des cav



Agence à :
BEZIERS
ALGER
ORAN
TUNIS
BUENOS-AYR
SANTIAGO
CAPETOWN, e

— • —

Envoi gratu
des Catalogu
Renseignemen
et Devis

— • —

Foulograpp
" COQ "
avec égrappo
et essoreur de r

POMMIERS

AMÉRICAINS

CYPRÈS

•

L. ROUY-IMBERT

INGÉNIEUR HORTICOLE

MONTFAVET

Tél.: 9-34 AVIGNON

AU SERVIC
DE L'AVICULTUR

Laboratoires Lis

Spécialisés depuis plus de 25 ans dans l'étude e
traitement des maladies de Basse-Cour. Tous les prod
vétérinaires - Autopsies - Séro-agglutination.

UNION FRANCO SUISSE

Fabrique, importe et sélectionne tous les accesso
de qualité, nécessaires dans un élevage et une ba
cour moderne

LE COURRIER AVICOLE

Journal mensuel, technique et d'information.

Demandez la documentation U 458, complète illust
gratuite, indispensable à tout éleveur.

Service de documentation Avicole :

107, rue Isambard - PACY-SUR-EURE (Eure) Tél:

Nos produits sont en vente :
Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPE
Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au l
toire qui expédie en toutes quantités par retour du co

POUR les PRIMEURS

Utilisez
une fumure à base
de
SULFATE DE POTASSE

POUR les LÉGUMES

Utilisez
une fumure à base
de
SULFATE DE POTASSE

Enfin, un MOUILLANT Adhésif qui AMÉLIORE et **PROLONGE VRAIMENT** l'action de toutes les BOUILLIES :

Le MOUILLANT ADHÉSIF 813

Renseignements : E. ROSELLA, Ingénieur agricole,
18, Rue Chevalier-Roze — MARSEILLE (B.-du-Rh.)

La Publicité constitue une documentation intéressante

Ne manquez pas de la lire !

Contre l'OÏDIUM

Ajoutez à la bouillie...

SULTOX

SOUFRE DISPERSÉ

procédé breveté
de dispersion par fusion

C^ie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES

Société Anonyme Capital 1 Milliard 50 Millions de Francs

AGENCE du MIDI { 6, rue de la République - MONTPELLIER
29, allées Jean-Jaurès - TOULOUSE
14, Avenue L.-Torcatis - PERPIGNAN

La bouillie... **au Bortène** bien entendu !

USINES A HUSSEIN-DEY (Alger)

Ets A. BLACHÈRE et Fils

S. A. CAPITAL 183.749.000 Frs

69, boul. Frédéric-Mistral, BÉZIERS (Hlt)

Téléphone : 28-36-14

Installations complètes de caves particulières et coopératives

Pressoirs continus à hélice de 300, 400, 600 mm.

Egouttoirs à hélice de 400 et 600 mm.

Super-égrappoirs-centrifuges.

Moto-pompes à vendange, à vins, à lies.

Transporteurs égoutteurs à vis inclinées.

Pompes à marc.

Portes et trappes de cuves, tuyauteries.

Etudes sur place, devis, catalogues et références gratuitement sur simple demande.

Crédit Mutuel Agricole

CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE DU MIDI
2, Rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. 72-43-60

Créée le 1er avril 1900

La Mutualité crédit au service des Agriculteurs :

Prête aux meilleures conditions : Ses prêts à intérêts réduits sont exclusivement accordés aux agriculteurs et à leurs associations. à **COURT TERME** à **MOYEN TERME** à **LONG TERME**

La Caisse de Crédit Mutuel Agricole du Midi

est la Banque des Agriculteurs, qui donne à vos dépôts un intérêt appréciable, qui fait toutes opérations de banque et vous offre toute une gamme de placements rémunérateurs.

Consultez-la à son Siège Social ou dans l'un de ses Bureaux locaux : AGDE - BEDARIEUX - BEZIERS - CLERMONT-L'HERAULT - DURBAN - LEZIGNAN - LODEVE - LUNEL - NARBONNE - OLONZAC - PEZENAS - SAINT-CHINIAN - SAINT-PONS - SIGEAN.

SUSPENSIF ADHÉSIF NE MOUSSANT PAS

Microthiol

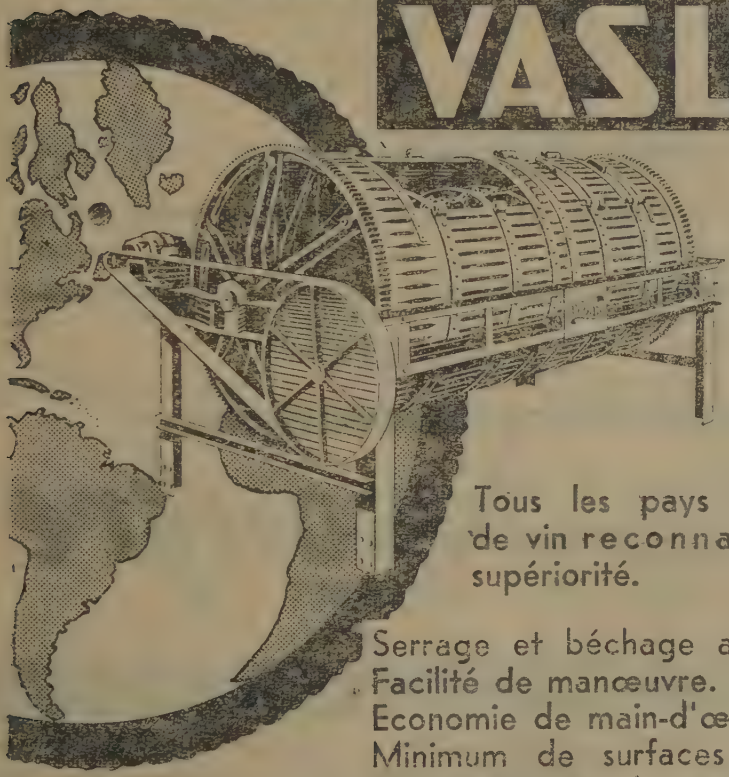
GARANTI MICRONISE

EST LE SOUFRE MOUILLABLE DE QUALITÉ.

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

90% des pressoirs horizontaux VENDUS DANS LE MONDE

sont des **PRESSOIRS VASLIN**



Tous les pays producteurs de vin reconnaissent leur supériorité.

Serrage et béchage automatiques.
Facilité de manœuvre.
Economie de main-d'œuvre.
Minimum de surfaces métalliques en contact avec la vendange.

DOCUMENTATION SUR DEMANDE AUX

vaslin
CONSTRUCTIONS G. BERNIER CHALONNAISES

CONSTRUCTIONS CHALONNAISES
CHALONNES-S-LOIRE (MAINE-&-LOIRE) TÉL. 56 & 197

de l'HUMUS... de la CHAUX...

en voilà grâce à

l'HUMUS DOBRO

provient du

TERREAU de GADOUE de Marseille

meilleur que le BON FUMIER de FERME
en raison des oligo-éléments qu'il contient

représente par son bas prix

la FUMURE la PLUS ÉCONOMIQUE

Teneur moyenne (donnée à simple titre d'information)

pour 1000 k.	Eau	Azote	Acide Phosph.	Potasse	Chaux
1° FUMIER D'ÉTABLE	75 %	4 à 5 k.	2 à 3 k.	3 à 8 k.	4,90 k.
2° TERREAU de GADOUE	,7 %	6 à 9 k.	4 à 5,6 k.	5 à 9,3 k.	44 k.

CONDITIONS SPÉCIALES POUR ESSAIS, FRANCO GARE, FRANCO PROPRIÉTÉ

Entreprise G. DOBROUCHKESS

1, rue Huysmans, PARIS (VI^e^) — 16, rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

A L'ÉPANDAGE ET A LA VENDANGE VOUS APPRÉCIEREZ

Fluidosoufre

SUBLIMÉ FLUENT

LES RAFFINERIES DE SOUFRE RÉUNIES

CHARRUES VIGNERONNES DIVERSES

pour la motoculture et traction animale

■●■

Etablissements AUBERT

MAISON FONDEE EN 1888

14, rue Toiras, 14 — MONTPELLIER — Tél. 72 61-80

b) *Influence de la tardiveté des plantes :*

Comme l'année précédente, nous avons étudié l'influence de la tardiveté des plantes sur le rendement. Les mêmes plantes repérées en 1955 ont été choisies, c'est-à-dire qu'il a été comparé en divers endroits de la culture chaque fois deux plantes tardives l'une à côté de l'autre et deux plantes précoces situées à la suite.

En plus du poids de tiges récoltées, pour chaque groupe de plantes, le nombre de tiges principales (tiges lignifiées), de tiges secondaires (tiges partant de la souche, mais non lignifiées et souvent perdues au défibrage) a été évalue ainsi que la hauteur atteinte par les plantes.

Résultats des prélèvements

	Nb. de tiges secondaires	Nb. de tiges principales	Haut max. en m.	Poids frais en kg
Deux plantes tardives				
Prélèvement n° 1.....	12	18	1,8	2,8
Prélèvement n° 2.....	15	23	1,75	2,95
Prélèvement n° 3.....	8	15	2,1	2,1
Prélèvement n° 4.....	13	18	1,7	2,55
Prélèvement n° 5.....	15	24	1,8	3,1
Moyenne	12,6	19,6	1,83	2,7
Deux plantes précoces				
Prélèvement n° 1.....	10	26	1,5	2,4
Prélèvement n° 2.....	8	33	1,3	2,4
Prélèvement n° 3.....	11	27	1,6	2,15
Prélèvement n° 4.....	7	36	1,4	2,5
Prélèvement n° 5.....	8	30	1,5	2,45
Moyenne	8,8	30,4	1,46	2,42

L'influence de la tardiveté des plantes sur le rendement est moins grande que l'année précédente. Ce fait est dû au développement important de tiges secondaires favorisé par la pluviométrie du printemps et de l'été et par les températures basses qui ont retardé la floraison même chez les types précoces.

c) *Influence de la hauteur de coupe :*

Nous avions pratiqué, en 1955, la coupe sur certaines lignes semées à l'écartement 1,65 m., d'une part au ras du sol soit à la cisaille soit à la sape aiguisée, d'autre part à 10 cm. de la surface du sol seulement à la cisaille, chaque traitement était appliqué à 3 m. de lignes de genêt répétées trois fois.

Avant la récolte, les tiges principales et secondaires, formées sur les plantes ayant subi les divers traitements ont été comptées.

Influence de la coupe précédente

Hauteur de coupe :	ras du sol		10 cm.
	sape	cisaille	cisaille
Nombre de tiges par plante (moyenne de 10 plantes) :			
Tiges principales	5,4	5,6	4,3
Tiges secondaires	12,1	9,4	18,7
Rendement en tiges vertes sur 3 m.	18,2 kg	18,1 kg	18,5 kg

Ce tableau montre qu'il n'y a pas de différences entre la coupe au ras du sol effectuée soit avec les cisailles, soit avec la sape. Le plus grand nombre de tiges secondaires rencontré après la coupe à la sape provient du fait qu'il est plus difficile de couper complètement les tiges secondaires lesquelles portent des bourgeons donnant l'an d'après de nouvelles tiges.

Par contre sur la coupe effectuée à 10 cm. du sol, étant donné la présence de nombreux bourgeons latents sur les tiges secondaires, de très nombreuses tiges naissent sur les bases des tiges vertes et ne peuvent atteindre, par la suite, un grand développement.

Quant au rendement, quelle que soit la hauteur de la coupe, il est sensiblement constant.

Ainsi, la coupe pratiquée légèrement au-dessus du sol est plus facile à réaliser mécaniquement mais entraîne une production plus importante de tiges secondaires plus riches en fibres, heureusement bien défibrées par les nouvelles installations de l'usine.

(A suivre)

P. Grignac,
Chef de Travaux.

Les pharmaciens peuvent-ils vendre des vins fins et des liqueurs ?

On n'a pas oublié les longues polémiques qui paraissent à intervalles réguliers sur les journaux à propos du rôle du vin dans la nutrition. Certains médecins vouent aux gémonies le produit de la vigne ; d'autres, au contraire, y voient une boisson plus bienfaisante que la plupart des médicaments. Il semble que l'opinion qui a prévalu et qui est du reste la nôtre, est que le vin pris en quantité raisonnable est un excellent tonique et contribue à maintenir l'organisme en bon état ; cela est tout à fait notre avis, mais est-ce une raison suffisante pour que du vin puisse être vendu dans les officines pharmaceutiques ?

On voit souvent un médecin conseiller ou prescrire à un malade l'usage du vin de champagne, du rhum ou du cognac, à l'état naturel ou dilué dans des infusions de plantes médicinales ou de l'eau sucrée. Le malade ne pourra-t-il pas se procurer ce vin de champagne, ce rhum ou ce cognac à la première pharmacie venue en même temps que les plantes médicinales ? La question est intéressante ; elle vient d'être résolue par la négative par la Cour d'Appel de Paris qui a décidé que les produits énumérés ci-dessus ne sont pas, aux termes des textes en vigueur, des marchandises susceptibles d'être vendues en pharmacie (Cour d'Appel de Paris, IIme Chambre Correctionnelle, 4 mai 1957, *Semaine Juridique*, J. C. P., II, 10269 et la note signée Henri Delpech).

Les motifs donnés à l'appui de cette décision ne manquent pas d'un certain pittoresque. La Cour d'Appel de Paris, en faisant défense aux pharmaciens de vendre des vins et liqueurs, a déclaré « qu'il serait tout à fait anormal et contraire aux textes légaux de prétendre que les ordonnances médicales prescrivant des viandes grillées, des poissons maigres ou des bouillons de légumes, tous produits dosés au poids médicinal, autorisent les officines de pharmacie à vendre viandes, poissons et légumes bien que ces substances aient des propriétés curatives ou préventives à l'égard des maladies humaines, et même sous le prétexte que les boutiques des bouchers, poissonniers et épiciers étant fermées la nuit, les malades pressés de suivre les prescriptions médicales ne peuvent s'adresser qu'aux pharmaciens dont les officines sont ouvertes la nuit ».

A notre avis, tout est une question de mesure ; certes, il n'est pas question de laisser les officines pharmaceutiques se transformer en débits de boissons ou en dépôts de spiritueux, mais il n'y aurait aucun mal à leur permettre de mettre à la disposition de leurs clients certains vins ou certaines liqueurs rares et sélectionnés, choisis pour leurs qualités. Les pharmaciens vendent toutes espèces de produits de régime qu'on peut se procurer aussi chez les épiciers ; on trouve aussi chez eux des eaux minérales lesquelles peuvent, tout comme le vin, être consommées à table par des gens bien portants.

Nous aurions donc souhaité que la décision de la Cour d'Appel de Paris ait été plus nuancée.

André Prax,
DOCTEUR EN DROIT.

QUESTIONS DIVERSES

SAVIEZ-VOUS QUE...

La Fédération des vins de consommation courante se prononce en faveur d'un retour au libéralisme. — **Opposition formelle aux « Centre régulateur » et au « double secteur ».**

Sous la présidence de M. Jean Durand, la Fédération des Vins de Consommation courante a tenu son assemblée mensuelle à Bordeaux.

Le but poursuivi était de faire le point de la situation viti-vinicole et de l'éventualité de la création d'un centre régulateur du marché du vin, malgré les nombreuses difficultés rencontrées.

Une motion a été adoptée après un appel lancé aux producteurs de vins de grande consommation pour les inviter à rejoindre la Fédération.

L'assemblée a également demandé que toute la Gironde soit classée zone vinicole ; enfin que les Seyve-Villard 12.375 et 18.315, qui donnent entière satisfaction, soient classés en « cépages recommandés ».

La motion adoptée manifeste son opposition formelle à tout centre régulateur, et son hostilité au système de double secteur et à toute idée de rationnement.

En conclusion, l'assemblée réclame une législation saine et équitable dans un marché entièrement libre, mettant tous les viticulteurs sur un même pied d'égalité devant la loi de l'offre et de la demande.

— • —

Concours pour remplacer l'anhydride sulfureux dans la vinification. — L'institut technique du vin, 3, rue de Rigny, à Paris, ouvre un concours afin de dégager une méthode ou de découvrir un produit susceptible de remplacer l'anhydride sulfureux dans la vinifications des vins en général et des vins blanc en particulier.

Il s'agit, de découvrir une amélioration des qualités organoléphiques et gustatives du vin, ainsi que de ses capacités de vieillissement. Bien entendu, le produit ne doit soulever aucune objection sur le plan de l'hygiène.

Les mémoires rédigés en français, devront être adressés sous pli recommandé au siège de l'Institut, avant le 1er août 1958. L'enveloppe seule devra porter les indications suivantes : noms et adresses des auteurs, ainsi qu'une devise. Cette devise sera reproduite sur le mémoire, à l'exclusion de toute autre mention. L'ouverture des plis aura lieu avant le 30 septembre 1958.

Le jury sera composé de trois membres de l'Institut de la recherche agronomique, de trois membres du conseil supérieur de l'hygiène, de trois membres de l'Institut technique du vin, de trois membres de l'Institut national des appellations d'origine et du Directeur du service de la répression des fraudes Le président sera le président de l'Institut technique, membre de droit.

Les suggestions retenues par le jury seront mises à l'étude et expérimentées sous le contrôle de laboratoires désignés par le jury et situés dans les régions suivantes : Bordelais, Centre-Ouest, Bourgogne, Région Méridionale, Algérie. Toutes les personnes appelées à connaître de ces travaux sont tenues par le secret professionnel.

G. B.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

ÉCOLE RÉGIONALE DE VITICULTURE DE BEAUNE (COTE D'OR). CONCOURS D'ENTRÉE EN SECOND CYCLE. — Au 1er octobre prochain un second cycle d'études de trois années est organisé à l'Ecole pour répondre aux demandes de techniciens qui lui sont adressées : agents techniques de vulgarisation, conseillers agricoles, contrôleurs des lois sociales, moniteurs d'enseignement agricole, ingénieurs des travaux agricoles, etc...

Rien n'est chlangé au premier cycle actuel de deux ans suivi par les jeunes de 14-15 ans fils de viticulteurs ou d'agriculteurs pour la plupart et qui retournent à l'exploitation familiale après deux ans d'études munis du diplôme des Ecoles pratiques d'agriculture.

Rien de changé non plus à la section de spécialisation viti-vinicole.

Le second cycle vient simplement se superposer au premier. Il est lui-même, coiffé par la section de spécialisation. Il dure trois ans. Les études sont sanctionnées par le diplôme des Ecoles Régionales d'agriculture.

En outre les diplômés peuvent obtenir, après examen, le diplôme d'études agricoles du second degré véritable baccalauréat agricole.

Sont admis au second cycle les élèves du premier cycle qui voudraient continuer leurs études mais aussi ceux des cours complémentaires titulaires du B.E.P.C. ainsi que les élèves du premier cycle des collèges et lycées sortant des classes de troisième.

Les titulaires du B.E.P.C. entrent sans examen. Les autres passent un concours d'entrée de force équivalente.

Ce concours aura lieu le jeudi 10 juillet prochain à l'Ecole d'Agriculture d'Hiver annexée au Collège. Fontaine, rue de Mirande, à Dijon. Il commencera à 9 heures et comportera exclusivement trois épreuves écrites : une composition française, une épreuve d'orthographe et de grammaire, une épreuve de mathématiques comprenant un problèmes de géomètrie et un problème d'arithmétrique ou d'algèbre.

Les candidats doivent adresser leur demande avant le 25 juin prochain au Directeur de l'Ecole Régionale de Viticulture de Beaune (Côte d'Or).

—•—

ÉCOLE D'ARBORICULTURE FRUITIÈRE, D'HORTICULTURE ET DE VITICULTURE D'ECULLY (RHONE). — Cet établissement d'enseignement professionnel horticole est situé aux portes de Lyon, banlieue Ouest.

Son programme comprend un enseignement technique, rationnel et pratique, basé sur des connaissances scientifiques et générales, à la portée des cultivateurs et praticiens.

Cette Ecole convient aux fils d'exploitants, d'arboriculteurs, de jardiniers, aux jeunes gens qui veulent apprendre un métier de 1 aterre, tout en se spécialisant en cultures fruitières, en horticulture florale, en culture légumière et en viticulture.

Admission : jeunes gens de 14 à 18 ans ; durée des études : trois ans, élèves internes ou 1/2 pensionnaires.

Inscription préalable à l'Ecole, avant le 31 juillet.

Renseignements à la Direction, téléphone : Lyon 51-60-01.

—•—

ÉCOLE D'AGRICULTURE ET DE VITICULTURE « CHARLEMAGNE » A CARCASSONNE. — L'Ecole d'Agriculture et de Viticulture « Charlemagne » à Carcassonne (Aude) offre aux jeunes gens qui se destinent à une carrière agricole en France ou dans les Territoires d'Outre-Mer, un enseignement général, technique et pratique, réparti sur deux années.

Ils ont ensuite la possibilité au cours d'une troisième année, de se perfectionner ou de se spécialiser dans une branche agricole de leur choix.

L'Ecole « Charlemagne » dispose d'un domaine de 30 hectares où sont pratiquées la plupart des cultures méridionales : céréales, fourrages, vigne, plantes sarclées, cultures maraichères et fruitières. Mais la viticulture y occupe une place prépondérante ; une collection des divers cépages de la région et un matériel de cave moderne permettent un enseignement professionnel complet.

Tracters et motoculteurs de différentes marques sont mis à la disposition des élèves pour l'étude de la mécanisation agricole.

Niveau d'entrée : Certificat d'Etudes Primaires ou examen équivalent.

Age : 14 à 18 ans.

Admission : Les demandes d'inscription pour la prochaine année scolaire sont reçues par la Direction de l'Etablissement jusqu'au 20 septembre.

Des bourses peuvent être accordées aux candidats nécessiteux.

Tous renseignements complémentaires seront fournis sur demande par le Directeur de l'Ecole d'Agriculture « Charlemagne » à Carcassonne. Tél. : 7-59.

PETITE CORRESPONDANCE

L'exploitation familiale et les nouvelles structures. — L'article de J. Michel a appelé les remarques suivantes :

« En même temps une âme commune (nouveauté, resque partagés) ne tarde pas à se forger et à ouvrir des horizons nouveaux à chacun » (cl. p. 58). La nouveauté et les risques partagés suffisent-ils à créer une « âme commune » ? Quelle est cette âme ?

Reconnaître certaines nécessités et être dans l'obligation de s'y plier, oui. Faut-il pour l'instant bouleverser les structures ?

Pour que les risques soient partagés et « acceptés » il faut de toute évidence qu'il y ait responsabilité. Si cette responsabilité n'est pas sentie à l'échelon individuel, les risques ne sont plus acceptés « librement ». Ou encore que devient cette responsabilité à l'échelon individuel ! Une responsabilité d'exécution, la véritable responsabilité se situant à un échelon supérieur. Votre responsabilité est hiérarchisée si vous voulez. Votre organisation n'est plus à l'échelle familiale, elle est à l'échelle de la collectivité.

La nécessité est-elle dans une révolution, car en fait c'est une révolution, ou bien dans une adaptation prudente aux progrès techniques et dans le respect des valeurs qui assurent à l'homme le plus de dignité et pas forcément le plus d'égoïsme ?? Que devient la propriété par votre système ? Ce n'est plus qu'un mot. Quelles réalités recouvre-t-il ? Que petit à petit la propriété aurait disparu ! La propriété, réduite à des « parts immatérielles » (cl. p. 70). Vous la comparez dangereusement aux actions d'une entreprise industrielle. Ce qui fait notre valeur, je crois, c'est précisément le contraire.

Autrement dit, je ne pense pas qu'il faille considérer comme un progrès en valeur humaine, toute privation de liberté individuelle. Vous ne voulez pas sacrifer au mythe d'une certaine collectivité (cl. p. 36). Mais, si vous ne voulez pas que votre collectivité soit strictement de besoins matériels, sur quelle nouvelle religion l'assoierez-vous ?

Vous dépeignez la vie du paysan plus soumise à l'empirisme qu'à un raisonnement en règle (cl. p. 35). Pensez-vous qu'une coopérative a pour but de donner à « chacun » un bureau d'étude et une vie intellectuelle ?... Qu'il me soit permis en contre-partie, et comme exemple si vous voulez, de citer M. Maurice Gerry dans son rapport à l'Institut des Hautes Etudes agraires, (rapport cité dans l'ouvrage de M. Noilhan, « Nouveaux aspects de l'Economie moderne », p. 51 : « La grande majorité des exploitations américaines sont familiales et constituent des unités économiques destinées à être mises en valeur de la façon la plus rationnelle par un seul individu ».

Qu'il me soit permis de citer enfin l'exemple rapporté dans l'ouvrage précité, d'une exploitation paysanne dans le Nord de la France, exploitation de quelques hectares, qui enregistre à l'unité de surface les rendements suivants :

Tabac : 28 qx ; Blé : 40 qx ; Avoine : 38 qx ; Pois verts : 35 qx ; Colza : 28 qx ; Trèfle en sac : 90 qx ; Betteraves sucrières : 35 t. ; Betteraves fourragères : 90 t. ; Pommes de terre : 35 t. ; Chicorée à café : 35 t.

D. P. (Dordogne).

BULLETIN COMMERCIAL
COURS DES DENREES AGRICOLES

Les affaires sont calmes en général, les cours restent fermes en cette fin de campagne.

Pailles et fourrages. — Pas ou peu de transactions. Cote à la tonne départ, négoce : S.-et-O, Indre, Cher, 2.400 ; S.-et-M., Loiret, E.-et-L., 2.600 ; (paille de blé). Paille d'avoine : S.-et-M., S.-et-O., 2.400 ; Indre, Cher, 2.500 ; Loiret, E.-et-L., Marne, Aube, 2.600 à 2.700 ; Somme, Oise Aisne, 3.000 ; Nord, P.-de-C., 3.900. Paille d'orge : S.-et-M., 2.200 ; Indre, Cher, 2.300 ; S.-et-O., Loiret, E.-et-L., 2.300 à 2.400 ; Somme, Oise, Aisne, 2.500 ; Marne, Aube, 2.600 ; Nord, P.-de-C., 3.600. Paille de seigle : 2.800, Champagne.

Céréales secondaires. — Cours moins fermes sur les orges de mouture stationnaires sur les avoines. Cote au kg. départ, négoce : orge mouture, 29,25 à 29,50 ; orge brasserie, 32,50 + 29,50 ; noire Moyencourt, 30 à 31 ; 2 de prime. Avoines : noire, blanche-jaune, 29 à 30, 31 pour P. S. 54-55 kg.

Graines fourragères. — Pas d'affaires, les cours restent les mêmes que la quinzaine dernière.

Sons et issues. — Cours en hausse. Cote au kg. : son gros, 18,50 à 19, sur juin, 18 ; juin, 21 à 21,50 ; remoulages bis, 22,50 à 24,50 ; blanc, 26,50 à 27,25.

Légumes secs. — Les cours restent fermes. Cote au kg. négoce : Nord : flageolets blancs, 118 à 120 ; demi-lingots, 118 ; lingots épuisés. Beauce : flageolets blancs, type Nord, 120 ; princesses verts, 120 ; Languedoc : plats moyens, 100. Pois : ronds du Nord, 40 ; culture 50 ; triés négoce, cassés, 65. Lentilles Algérie : épuisés ; du Liban, 128, 130, 140.

Cuivre. — Cours en reprise.

Cours des viandes. — Perspectives d'approvisionnement.

En gros bétail des difficultés de soudure jusqu'à la fin de juin persistent ce qui a amené une progression des cours de 30 fr. au kilo net, de hausse en mai.

Les importations sont maintenues pour freiner la hausse.

Pour les veaux, après une nette reprise des cours en mai, les ventes deviennent plus calmes en juin à la suite de la chaleur.

En ce qui concerne les moutons, l'approvisionnement est plus large. Sur le marché des agneaux les cours, en diminution depuis le 15 avril jusqu'à la fin mai, ont tendance à se redresser.

Pour les porcs, les animaux gras abondent. Les cours du porc maigre sont stables et la baisse ne persistera pas en juin.

METROPOLE. — *Aude*. — Carcassonne (31) : 9 à 10°, 950 à 1.000 ; Corbières et Minervois : 1.000 le degré. — Lézignan (4) : V.C.C. 9 à 9°5, 1.050 ; 9°5 à 10°, 1.000 ; Corbières 10 à 11°5, 1.000 ; Hautes Corbières, 12° et au-dessus, 1.000 ; Minervois 10 à 11°5, 1.000. — Narbonne (5) : V.C.C., 9°5 à 10°5, 1.050 à 1.000 ; Minervois, 10°5 à 11°, 1.050 à 1.025.

Gard. — Nimes (11) : Vins de consommation courante, 9°5 à 10°, 1.000 ; 10°5 à 12°, 1.050 à 1.000.

Hérault. — Béziers (6) cours non parvenus. — Montpellier (10) 9 à 10°, 1.150 à 1.100 ; 10°5 à 12°, 1.050 à 1.000 ; C.S., 1.100. — Sète (4) Vins de pays : 9°5 à 10°5, 1.050 à 1.000 ; Vins d'algérie : récolte 1956 : pas d'affaires ; Récolte 1957 : Alger, 11 à 13°, 1.010 à 1.040 ; Oran, 12 à 13°9, 1.010 à 1.040 ; 14° et au-dessus, 1.040 et au-dessus ; Tunis : pas d'affaire.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (31) Rouges 9 à 9°5, 1.000 à 1.150 ; 10°5, 11, 12 et 13°, 1.000 ; V.D.Q.S. rosés et café, 1.000 à 1.060 ; V.D.Q.S. blancs 12 à 14°, 950 à 980 ; C.S. 10 à 11°, 1.010.

blancs 12 à 14°, 950 à 980 ; C.S. 10 à 11°, 1.010.

ALGERIE. — *Alger* (du 31 au 7 mai) : Récolte 1957 : V.C.C. dans le cadre de la décision du 2 mai 1958 : prix plafonnés à 700 fr. ; Vins libérés par la décision du 2 mai 1958 ; Rouges 10 à 10°5, 1.000 ; 11 à 11°5, 1.000 ; 12 à 13°5, 1.000 ; Rosés 10 à 10°5, 1.000 ; 11 à 11°5, 960 à 1.000 ; tâchés, 11 à 11°5, 975 à 1.000 ; blancs de blanc, 11 à 12°5, 1.000.

RIEN n'est PLUS EFFICACE

contre **Les VERS de la GRAPPE** que

METHYL BLADAN 40

en mélange avec la bouillie au **CUPROSAN**

et

BLADAN POUDRE

en poudrage

PECHINEY-PROGIL

RECHERCHONS REPRESENTANTS ACTIFS

Pour vendre engrais première marque. Ecrire avec références et secteur au journal, sous n° 114 qui transmettra.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CH. DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 25 AU 31 MAI 1958

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max	min.	mm	max.	min	mm.
ANGERS	16	6	«	16	6	5	16	3	10	16	4	«	17	8	«	22	10	P	18	11	P
COGNAC	13	7	P	16	5	3	16	4	5	17	7	17	19	7	«	22	9	4	19	11	1
BORDEAUX	13	8	1	14	7	6	17	7	9	16	4	11	20	8	«	29	9	7	21	12	P
TOURS	17	9	2	16	7	13	16	4	3	18	7	«	18	5	P	23	10	4	19	10	«
CLERMONT-FER	15	7	P	13	6	46	20	9	P	18	10	4	19	7	«	25	11	3	20	7	P
TOULOUSE	12	10	«	16	6	P	22	10	P	17	5	8	23	9	«	19	13	4	20	12	«
PERPIGNAN	23	15	5	21	12	P	22	13	«	22	9	4	22	8	«	22	11	P	23	11	«
MONTPELLIER	18	16	P	22	12	1	19	12	«	19	10	4	18	6	«	23	13	«	20	10	«
REIMS	13	9	«	14	10	16	18	6	P	18	6	P	18	5	«	21	9	P	18	8	5
STRASBOURG	24	13	10	23	13	P	19	13	2	18	11	15	16	6	1	19	4	1	16	6	2
DIJON	23	11	4	17	10	8	18	10	2	15	10	P	16	4	P	19	14	P	19	8	1
NICE	20	19	P	22	15	P	21	16	«	24	14	P	22	14	«	20	11	«	19	12	4
AJACCIO	25	13	«	«	«	«	22	«	«	25	15	P	22	8	«	20	10	«	25	19	1

SEMAINE DU 1ER AU 7 JUIN 1958

ANGERS	20	13	11	20	12	P	19	8	5	18	8	1	20	14	P	25	15	1	25	13	P
COGNAC	22	13	1	23	13	25	20	12	P	19	9	«	22	12	«	26	16	2	27	14	P
BORDEAUX	29	13	4	25	14	38	22	11	1	20	9	«	23	13	«	25	15	1	26	14	P
TOURS	22	13	4	23	14	5	20	9	2	19	9	1	20	13	«	25	15	1	25	13	P
CLERMONT-FER	25	12	P	26	9	«	18	8	11	21	6	P	20	6	«	24	14	P	25	13	3
TOULOUSE	23	16	«	26	12	«	20	11	P	21	9	P	24	10	«	27	15	P	30	14	11
PERPIGNAN	24	15	«	25	16	«	25	13	«	26	15	«	27	14	«	26	18	«	25	18	«
MONTPELLIER	19	15	«	21	13	«	21	17	P	26	11	«	25	12	«	25	15	«	23	14	«
REIMS	23	12	«	25	12	«	25	8	P	21	8	7	18	6	«	22	9	«	24	13	1
STRASBOURG	23	9	«	27	11	«	25	14	4	17	10	9	20	8	«	21	9	«	24	13	3
DIJON	23	10	«	25	11	P	22	12	7	21	9	14	21	10	«	22	13	«	24	16	P
NICE	20	13	«	21	15	«	24	13	«	22	16	«	21	14	«	21	15	«	23	15	1
AJACCIO	22	10	«	25	12	«	26	13	«	22	13	«	24	11	«	22	11	«	23	12	«

Mildiou de la Vigne

Mieux vaut prévenir...

L'efficacité du C.C.D. donné en poudrages contre le mildiou de la vigne, s'est depuis longtemps avéré décisive. Les résultats obtenus ces deux dernières années qui furent marquées par de sérieuses invasions du cryptogame, lui conférent la réputation d'un produit d'exceptionnelle valeur.

Certains viticulteurs qui ne connaissent pas encore le C.C.D. ont été amenés à l'employer « in extremis » si l'on peut dire, dans leurs vignes malades que les traitements classiques avaient été impuissants à prévenir du fléau. Ainsi ont-ils sauvé une partie de leur récolte, c'est-à-dire la fraction non encore contaminée par l'indésirable champignon. S'il est en effet inadmissible que le C.C.D. puisse « guérir » le mildiou, on a dû cependant se convaincre devant les faits, qu'il enraye, qu'il « stoppe » l'invasion déclarée. Son action dans ce cas consiste simplement à protéger de la contamination ce qui reste de grains sains dans la grappe. C'est évidemment un résultat mais il n'est pas complet, puisque la fraction des grains mildiousés est irrémédiablement perdue.

Si donc les viticulteurs dont il est question, avaient traité leur vigne au C.C.D. *préventivement* comme il se doit, ils auraient sauvé l'intégralité de leur vendange.

En conclusion, nous ne saurions trop insister sur la nécessité de poudrer au C.C.D. quel que soit l'état climatique, surtout pendant la période qui précède et comprend la floraison, car à ce moment l'effet anticryptogamique du produit donne son maximum en garantissant infailliblement la vendange, quoi-qu'il advienne.

C'est très bien de stopper le Mildiou, c'est-à-dire d'en limiter les dégâts, mais il est infiniment préférable de l'éviter tout à fait en protégeant l'ensemble de la vendange, car mieux vaut prévenir que guérir.

Georges Flach,
Ingénieur-Chimiste E. C. B.

Communiqué.

fongicides

insecticides

UCLAF

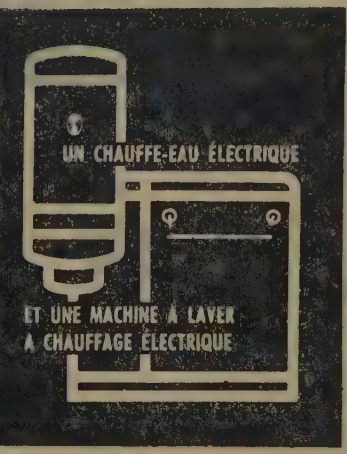
BRANCHE AGRICOLE

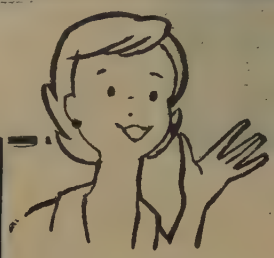
UCLAF

Plantisoufre
Oléolindrine
Plantizim

129

ENT INSPECTEUR : **M. HUTTER, 1, rue Clapier, MARSEILLE**





Ils sont faits pour s'entendre.

Demain vous aurez votre machine à laver (bien sûr à chauffage électrique...).

Là aussi, le chauffe-eau électrique vous rendra service : il vous fera gagner du temps.

Ce sera tellement plus pratique...

une machine à laver et un chauffe-eau électriques.

ETS VILLEVIEILLE

Société anonyme : Capital 4.000.000 frs.

Électricité générale :-: Électro ménager

LA MAISON DES GRANDES MARQUES

Concessionnaire exclusif :

DIENER - CHAUSSON
LINCOLN — CONORD
SONORA

MAGASINS DE VENTE :

MONTPELLIER : 28, Boulev. du Jeu-de-Paume — Tél. 72-57-90
13, Rue de Verdun — Téléphone 72-66-83

SÈTE : 17, Rue d'Alsace-Lorraine — Téléphone 7,07

NIMES : 3, Rue de la Monnaie — Téléphone 67-22-32

VIGNERONS !

Si vous pensez **MILDIOU**

DITES...

DITHACUIVRE

EXIGEZ DITHACUIVRE
SAC BLEU FRANCE
La formule
organo-cuprique
la plus riche en
ZINÈBE

GARANTIE
FLY-TOX EFFICACITÉ TOTALE

116

Agent régional :
Monsieur VIGNEAU, 21, Rue Eugène-Desteuque, REIMS (Marne)

ARCURE-LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)

PÉPINIÈRES LEPAGE

Tél. 40-27

ROSIERS.

NOYERS greffés,

ARBRES FRUITIERS
Toutes formes — Toutes variétés

Haie fruitière équilibrée

Catalogue sur demande

, VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

Enfin, l'ANTI-TAVELURE et ANTI-CLOQUE, **PRÉVENTIF** et **CURATIF** :

LE PHYGON XL (à base de Dichlone)

Renseignements : E. ROSELLA, Ingénieur agricole,
18, Rue Chevalier-Roze — MARSEILLE (B.-du-Rh.)

MOI.....
contre la
mortalité
de la vigne
j'exige le
véritable...

PYRALION

SCHLŒSING

Et chaque fois que j'ai besoin d'engrais composés,
de superphosphate de noir d'os ou minéral,
de fongicides ou d'insecticides
je pense à

SCHLŒSING

USINES SCHLŒSING MARSEILLE

175, Rue Paradis - MARSEILLE - Tél.: DRAGON 08-74 & 08-87

Pour tous renseignements et documentations :

M. LANOIS, 9, rue Carlencas, MONTPELLIER. Tél. : 72-79-26.

M. VIDAL, 16, av. Maréchal Joffre, BEZIERS. Tél. 28.21-84.

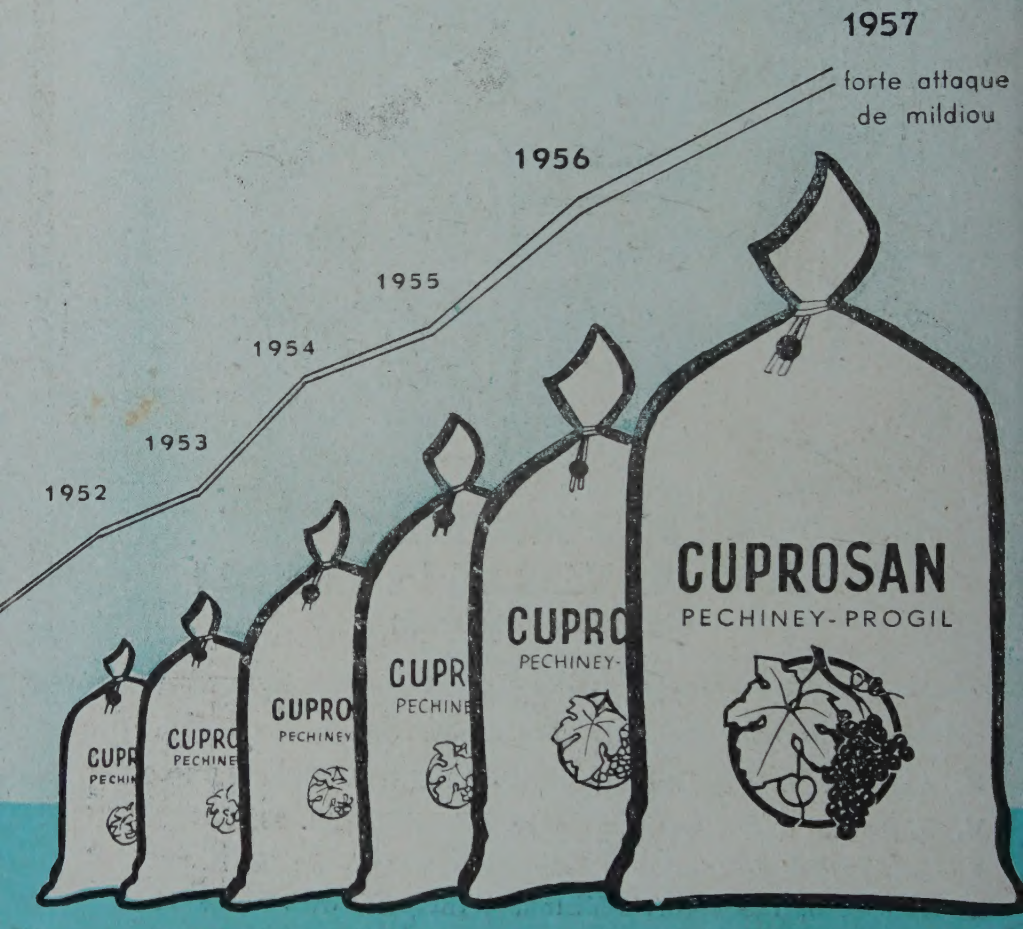
M. GAUTHIER, 145, route d'Avignon, NIMES. Tél. : 26-35.

M. LLOZE, 5, rue Frédéric-Mistral, CARCASSONNE. Tél. : 11-24.

M. FIGUERES, 29, av. du Général Leclerc, PERPIGNAN. Tél. : 36-74.

CUPROSAN

1952... de grands espoirs
1957... consécration définitive



PECHINEY-PROGIL

B. P. 74 LYON-TERREAUX